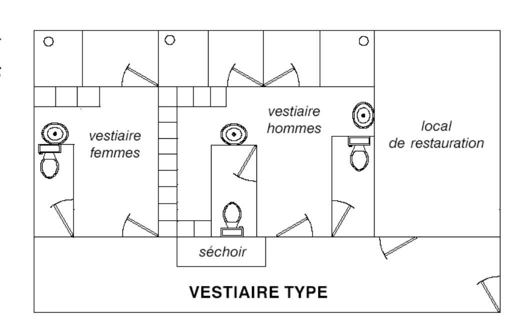




LES LOCAUX SOCIAUX

L'autorité territoriale a l'obligation de mettre en place des locaux sociaux à la disposition des agents afin d'améliorer leurs conditions de travail et notamment d'hygiène.



I. VOUS SAVEZ CE QUE VOUS RISQUEZ ?

Les principaux risques sont ceux liés à l'hygiène. Les agents infectieux, les produits chimiques…pénètrent par différentes voies (respiratoire, cutanée, orale, oculaire).

II. PREVENTION : MODE D'EMPLOI…

❶ JE ME FORME ET JE M'INFORME…

L'employeur est tenu de former les agents quant aux précautions à prendre afin d'assurer leur protection. Doivent être notamment portés à leur connaissance les consignes relatives aux mesures d'hygiène à respecter.



Il est interdit de fumer dans les locaux de travail fermés et couverts à usage collectif et dans les locaux comportant un risque d'explosion ou d'inflammation.
Il est interdit de laisser les agents prendre leur repas dans les locaux affectés au travail.
Il est interdit de boire, de manger et de fumer lors de la réalisation de certaines activités *(manipulation des produits chimiques, …).*



❷ SUR LE PLAN COLLECTIF…

- Les locaux sanitaires

L'autorité territoriale doit mettre à disposition des agents les moyens d'assurer leur propreté individuelle, notamment des vestiaires, des lavabos, des cabinets d'aisances et, le cas échéant, des douches. Les différents locaux sanitaires doivent être tenus en état constant de propreté, être aérés conformément au Code du Travail et être convenablement chauffés. Les sols et les parois des locaux sanitaires doivent être construits en matériaux imperméables afin de permettre un nettoyage efficace. Dans les établissements occupant un personnel mixte, des installations séparées doivent être prévues pour les agents masculins et féminins.

- Vestiaires et lavabos

Les vestiaires collectifs doivent être installés dans un local spécial de surface convenable, isolé des locaux de travail et de stockage, et placé à proximité du passage des agents. Si les vestiaires sont installés dans des locaux séparés des lavabos, ils doivent être disposés de telle façon que les agents passent des vestiaires aux lavabos et vice versa sans avoir à traverser les locaux de travail et de stockage et sans passer par l'extérieur.

Les vestiaires collectifs doivent être pourvus de sièges et d'armoires individuelles ininflammables en nombre suffisant. Ces armoires doivent permettre de suspendre 2 vêtements de ville. Les armoires vestiaires destinées aux agents dont les vêtements de travail sont susceptibles d'être souillés de matières dangereuses, salissantes ou malodorantes doivent comprendre un compartiment réservé à ces vêtements. Les armoires vestiaires doivent être munies d'une serrure ou d'un cadenas.

Les locaux sanitaires doivent disposer d'un lavabo pour 10 agents au minimum. Ils doivent être alimentés en eau potable à température réglable et munis des moyens de nettoyage, d'essuyage et de séchage appropriés.

- Cabinets d'aisances

Il doit y avoir au moins 1 cabinet et 1 urinoir pour 20 hommes et 2 cabinets pour 20 femmes. L'effectif pris en compte est le nombre maximal d'agents présents simultanément dans l'établissement. Un cabinet au moins doit comporter un poste d'eau.

Centre de Gestion de l'Oise de la Fonction Publique Territoriale
2, rue Jean Monnet – PAE du Tilloy – 60008 BEAUVAIS
Tél : 03.44.06.22.60 – Fax : 03.44.45.04.44 – Courriel : contact@cdg60.com – www.cdg60.com

Les cabinets d'aisance ne doivent pas communiquer directement avec les locaux fermés où le personnel est appelé à séjourner. Ils doivent être aménagés de manière à ne dégager aucune odeur, être équipés de chasses d'eau et pourvus de papier hygiénique. Un nettoyage et une désinfection efficace doivent avoir lieu au moins une fois par jour.

- Douches

Dans les services où sont effectués certains travaux insalubres et salissants (travaux au contact des produits phytosanitaires, des lubrifiants, des produits chimiques dangereux, des ciments…), des douches doivent être mises en place. Elles seront installées dans des cabines individuelles comportant 2 cellules d'habillage ou de déshabillage, à raison d'une pomme de douche pour 8 agents. La température de l'eau des douches doit être réglable.

Extrait de l'arrêté du 23/07/1947 fixant la liste des travaux insalubres et salissants

Travaux salissants visés par les tableaux des maladies professionnelles annexés au décret no 46-2959 du 31 décembre 1946	Préparation et manipulation du thiophosphate de diéthyle et paranitrophényle et des produits qui en renferment
Récupération du vieux plomb donnant lieu à des dégagements de poussières d'oxyde de plomb	Travaux comportant un contact permanent avec les lubrifiants de décolletage, notamment les travaux de réglage
Métallurgie, affinage, fonte, laminage du plomb, de ses alliages et des métaux plombifères	Broyage et manipulation du bioxyde de manganèse
Ébarbage, polissage de tous objets en plomb ou en alliage de plomb	Travaux d'abattage des animaux de boucherie
Fabrication, réparation des accumulateurs au plomb	Travaux d'abattage des volailles
Fabrication et manipulation des oxydes et sels de plomb	Travaux d'équarrissage
Préparation et application de peintures, vernis, laques, encres à base de composés de plomb ; grattage, brûlage, découpage au chalumeau de matières recouvertes de peintures plombifères	Tueries particulières
Fabrication et application des émaux plombeux	Travaux occasionnels et poussiéreux exposant à l'amiante
Fabrication du plomb tétraéthyle	Travaux exposant aux poussières de chlorure de potassium
Récupération des résidus industriels mercuriels (agents catalytiques, etc.)	Travaux de collecte et de traitement des ordures
Fabrication et récupération d'accumulateurs électriques au mercure	Travaux de garderie et d'élevage d'animaux, notamment dans les animaleries
Fabrication des composés du mercure	Travaux exécutés dans les laboratoires où sont utilisés des animaux d'expérience
Secrétage des peaux par le nitrate acide de mercure	Travaux d'usinage comportant un contact permanent avec des fluides de coupe
Feutrage des poils sécrétés	les travaux effectués dans les égouts
Concassage, broyage, ensachage et transport à dos d'homme des ciments	**Autres travaux salissants effectués dans des ateliers où les dispositifs de captation des poussières ou aérosols s'avèrent insuffisamment efficaces**
Fabrication de l'acide chromique, des chromates et bichromates alcalins	Préparation et emploi du trinitrophénol
Préparation et emploi des dérivés nitrés et chloronitrés du benzène et de ses homologues	Manipulation de la cyanamide calcique
Préparation et emploi du dinitrophénol, de ses homologues et de leurs sels	Fabrication, transformation et manutention des engrais
Fabrication de l'aniline et autres amines aromatiques	Effilochage et cardage des textiles
Préparation au moyen d'amines aromatiques de produits chimiques, matières colorantes, produits pharmaceutiques	Triage des vieux chiffons
Teinture de fils, tissus, fourrures, cuirs, etc., au noir d'aniline ou autres colorants développés sur fibres	Broyage, criblage et manutention du charbon
Manipulation ou emploi du brai de houille	Criblage, ensachage et manutention du charbon de bois, fabrication d'agglomérés à partir des poussières de charbon de bois
Fabrication de l'arsenic et de ses composés (anhydride arsénieux, arsénites, acide arsénique, arséniates, etc.)	Fabrication et manipulation du noir animal, du noir de fumée du noir de pétrole et du noir de carbone, notamment dans l'industrie du caoutchouc
Préparation de produits insecticides ou anticryptogamiques renfermant des composés de l'arsenic	Fabrication et manipulation des pigments en poudre
Fabrication et emploi de couleurs et peintures contenant des composés de l'arsenic	Fabrication et manipulation des matières colorantes
Emploi des composés arsenicaux en mégisserie et en tannerie, manipulation de peaux qui en sont enduites	Concassage et broyage des émeris
Travaux de fonderie : préparation et manutention du sable chargé de noir, moulage au sable chargé de noir et décochage des moules, dessablage et ébarbage des pièces brutes, dans les ateliers où les dispositifs de captation des poussières s'avèrent insuffisamment efficaces	Re taillage des vieilles meules
Travaux au jet de sable	Polissage des métaux
Récupération de la streptomycine	Nettoyage et entretien des fours, cheminées et chaudières mettant le personnel en contact avec les suies, les cendres ou les tartres
Préparation et manipulation du fluorure double de glucinium et de sodium	

Le local de restauration

Si le nombre de travailleurs désirant prendre habituellement leur repas sur les lieux de travail est au moins égal à 25, l'autorité territoriale doit mettre à disposition des agents un local de restauration comportant :

- des sièges et tables en nombre suffisant
- un robinet d'eau potable, fraîche et chaude, pour 10 usagers
- 1 moyen de conservation ou de réfrigération
- 1 installation permettant de réchauffer les plats

Dans les établissements où le nombre de travailleurs désirant prendre habituellement leur repas sur les lieux de travail est inférieur à 25, l'autorité territoriale doit mettre à disposition des agents un emplacement leur permettant de se restaurer dans de bonnes conditions d'hygiène et de sécurité.
Prévoir un nettoyage après chaque repas du local de restauration ou de l'emplacement et des équipements qui y sont installés.

Centre de Gestion de l'Oise de la Fonction Publique Territoriale
2, rue Jean Monnet – PAE du Tilloy – 60008 BEAUVAIS
Tél : 03.44.06.22.60 – Fax : 03.44.45.04.44 – Courriel : contact@cdg60.com – www.cdg60.com